



TALENT

GUY DE MALHERBE

Saveurs en couleurs

Peintre et dessinateur, cet épicurien épicurieux dévoile un art de plus en plus libre, inspiré notamment par les reliefs des repas et sa rencontre avec le chef Bruno Verjus.

Peintre, gourmand et gourmet, Guy de Malherbe exprime toutes les facettes de sa personnalité en peignant des natures mortes inspirées de repas. Celui qui avoue entretenir « une relation comestible à la peinture » aime prolonger le plaisir des sens gustatifs sur la toile. Une manière pour lui de saisir, retenir, figer cet émerveillement, de lui redonner vie, voire un peu d'éternité grâce à ses pinceaux, à son talent.

Cet artiste épicurien, qui n'hésite pas à se représenter en millefeuille dans ses autoportraits – il assure retrouver beaucoup de lui-même et de ses complexités dans ces épaisseurs et couches multiples – entretient un rapport presque fusionnel à la bonne chère. « *J'ai toujours été fasciné par les restes d'une assiette, explique-t-il. Les peindre est une*

manière pour moi d'exprimer une hyperconscience de la beauté, de la fragilité, de la nature déjà morte et du temps qui passe. J'ai cette volonté d'essayer de retenir quelque chose de vivant. »

APPRÉHENDER LE VIVANT

Pas étonnant que cet homme dont la frénésie créative n'a d'égale que la passion culinaire ait trouvé dans le projet artistique *L'Œuvre au corps*, exposé actuellement à Paris et Bruxelles *, une initiative sur mesure. Cet intitulé énigmatique propose une expérience sensorielle très originale où Guy de Malherbe compose avec Bruno Verjus, chef doublement étoilé parisien, l'un des six duos constitués d'artistes internationaux et de grands cuisiniers. L'idée ? Voir face à une peinture, une sculpture s'il est possible

d'amplifier notre ressenti physique et psychique en goûtant son interprétation culinaire ? « *J'ai rencontré Bruno Verjus à mon atelier, se souvient Guy de Malherbe. J'ai ensuite eu un grand plaisir à déguster sa cuisine et peindre dans son restaurant Table. Cette collaboration est devenue très vite une évidence car nous avons la même façon d'appréhender le vivant, l'énergie et la nature.* » Le dialogue entre leurs deux univers a largement inspiré l'artiste qui a choisi de décliner en tableaux des repas d'huîtres et d'artichauts, élevés au rang de chefs-d'œuvre. Témoignage partagé de la beauté artistique de la gastronomie.

Nadjet Cheriqui

Du 19 mai au 18 juin 2022, à la galerie La Forest Divonne à Paris et à Bruxelles, associée au Swenden Studio. Et dans les restaurants des chefs. Puis, exposition à partir 7 juillet au BAD Bordeaux.